Arab Republic of Egypt

☛ EDICT OF GOVERNMENT ☚

ES 1008-10 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 10: COULOMMIERS CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٨-١٠/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء العاشر :

جبن كلوميير (كلوميه)

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ١٠ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الجبن الطرى جـــ١٠ جبن كلوميير(كلوميه)" تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثله فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كـــودكــــــس (C – 18 /1969) طبقا للملحق أ.

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء العاشر : جبن كلومبير (كلوميه)

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالجبن الطرى جـ ١٠: جبن الكلومبير (كلوميه) وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة المسواه سطحيا بالبكتريا والفطر والمتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأية معاملات حرارية تكافىء البسترة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خاليا من الشوائب والحشرات وأطوارها.

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من أى دهون خلاف دهن اللبن.

٣/ ٣ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

٣/ ٤ تستخدم المزارع البكترية غير الضارة والمنتجة لحمض اللاكتيك والفطريات المميزة للنوع.

٣/ ٥ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها بأيه طريقة من الطرق المتعارف عليها.

٣/ ٦ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٧ يستخدم أنزيم الرنين أو أى الانزيمات المجبنة الاخرى على ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ٨ لاتقل نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية عن ٤٠٪.

٣/ ٩ لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪ .

٣/ ١٠ لاتزيد نسبه الرطوبة فى المنتج النهائى على ٥٦٪.

٣/ ١١ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذيه الدولية (كودكس).

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١٥ لايزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١٦ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٧ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٣/ ١٨ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ١٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظا بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة.

٤/ ٢ الجبن دون تبيان نوعه يعتبر مصنع من لبن بقرى.

٤/ ٣ الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :

٤/ ٣/ ١ النوع : جبن طرى.

٤/ ٣/ ٢ الشكل : اسطوانى أو مستطيل.

٤/ ٣/ ٣ القشرة : مرنه، نظيفة ويوجد بعض النموات الفطرية البيضاء.

٤/ ٣/ ٤ القوام والمقطع : طرى متماسك.

٤/ ٣/ ٥ **الطعم :** حمضى نظيف.

٤/ ٣/ ٦ **اللون :** أبيض قشدى يميل إلى الاصفرار.

٤/ ٣/ ٧ **الثقوب :** قد يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية.

٤/ ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة إلى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة إضافتها.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد.

٤/ ٦ الوزن ١٤٠ جرام مادة جافه للوحدة التى قطرها يتراوح ما بين ١٢,٥- ١٥ سم وارتفاع ٢,٥سم.

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥ ٪ .

٤/ ٨ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠٪ .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولاتؤثر على جودتة أو فى صلاحيتة للاستهلاك الادمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "| والمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦" بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجاريه ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعه.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئة.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها" .

٧- المصطلحات الفنية

جبن كلومبير (كلوميه) .... Coulommiers Cheese

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria Monocytogenus*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

٨- المراجع

1- Codex Stndard No. C- 18 (1969)

International Individual Standard for Coulommiers.

2- Fox, P. E 1993

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2nd ed, vo12 :

Major Cheese group, Chapman, Hall, London.

3- Codex Stan A-6-1978 Rev 1-1999

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣ /٢) والخاصة بـ(الالبان ومنتجاتها) والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

شركة مصر للالبان.

معهد بحوث الانتاج الحيوانى.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
غرفة الصناعات الغذائية.
ادارة مراقبة الاغذية.
معهد التغذية.
د. عبدالعزيز الريان مستشار للالبان.
مصلحة الكيمياء.
المركز القومى للبحوث.
شركة جهينة للالبان.
شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).
وزارة التموين.
مصلحة الرقابة الصناعية.
وزارة الزراعة.

ملحق (أ)

الجبن الطري جـ١٠ :

جبن كلومبير (كلومية)

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	مواصفة الجبن (A - 6) 1978 Rev .1- 1999			
١/٢	يكون نسبة بروتين الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن ٠٠٠٠٠ دون تحديد نسبة	٩/٣	لاتزيد نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد عن ٢٣ ٪	وضع النسبة ٢٣٪ لتحقيقها بالتحليل وهى مأخوذة من المراجع
		٧/٤ ٨/٤	نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٥ر٤ ٪ نسبة البروتين فى المنتج فى حدود ١٠ ٪	وضعت هذه النسب لمنع الغش والتدليس ومايعرف بجبن الغسالة فى الاسواق المحلية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1008-10/ 2005

SOFT CHEESE
PART : 10
COULOMMIERS CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality